



**BODEGAS  
RAMÓN DE AYALA  
LETE E HIJOS**

VITICULTORES Y ELABORADORES



**VIÑA SANTURNIA  
RESERVA 2019**

AÑADA

PROCEDENCIA

FICHA TÉCNICA

Año	2019
Características climatológicas	Invierno templado y seco. Marzo comienza con temperaturas medias y con alguna lluvia, Abril es lluvioso y fresco. A mediados de Abril se generaliza la brotación. Se producen heladas puntuales con un crecimiento lento de los brotes. La floración coincide con bajas temperaturas, produciéndose un cuajado irregular. En Julio no se producen lluvias lo que no favorece el aumento del tamaño del grano. En Agosto llueven 40L lo que garantiza el comienzo del envero. La sanidad es excepcional. Septiembre empieza fresco y la maduración, aunque estaba adelantada, se relentiza. Se producen buenos contrastes de temperatura y la maduración se generaliza en los viñedos de forma regular. La vendimia comenzó el 26 de Septiembre de forma muy selectiva hasta el 14 de Octubre, con excelente sanidad y maduración..
Calificación del Consejo Regulador	<b>Excelente</b>
Denominación de Origen	Denominación de Origen Calificada, <b>Rioja</b> .
Zona	<b>Rioja Alta y Rioja Alavesa</b>
Suelo	Suelo Arcilloso Calcáreo y Franco-Arenoso
Viñedo	Viñedos propios de la Familia de Ayala en el entorno de Briñas, situado a pies de la Sierra de Cantabria o Sonsierra Riojana. Viticultura respetuosa y con mínima intervención. <b>Haro:</b> diferentes viñedos con densidad de plantación de 1,20 x 2,7m. Tipo de poda: Vaso Y Cordon Royal. Año de plantación entre 1986 y 1998. <b>Labastida:</b> diferentes viñedos con densidad de plantación de 1.2 x 2,60m. Poda Cordon Royal y Vaso. Año de plantación entre 1980 y 1992 Rendimientos de 6500 kg/ha
Vendimia	Exclusivamente manual, la segunda semana de octubre.
Variedades	<b>Tempranillo 100%, Graciano 5% y Mazuelo 5%.</b>
Elaboración	Tradicional, tras la recolección manual y rigurosa de los racimos, se despallilla, se estruja y sin empleo de bombas, por gravedad se llenan los depósitos. La uva realizó la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 25000 Kg. La fermentación duró 8 días a temperatura controlada de 25-30°C, tras los cuales el vino permaneció 4 días más en contacto con sus hollejos, recibiendo remontados constantes para una perfecta extracción del color y polifenoles. Tras el sangrado se realiza el pisado manual dentro del depósito, para poder escurrir el máximo vino de forma natural. Se eliminaron las lías bastas y el vino se mantuvo con las lías finas.
Crianza	24 meses en barricas de 225 litros de roble americano (70%) y francés (30%). Embotellado en Septiembre 2022.
Analítica	Alcohol: 13,8 %vol - PH:3,79 - Ac.Total: 5,2 g/l - Ac.Volátil:0,63 g/l - Azucres Red.: 1,0 g/l Contiene Sulfitos (SO <sub>2</sub> T:88 mg/l)
Producción	22.000 botellas de 0,75 cl.
Notas de cata	Color: rojo cereza, de capa alta, se presenta limpio y brillante. Nariz: buena fruta en armonía con finos aromas a coco, vainilla, especias y tostados procedentes de la barrica. Boca: entrada suave, presenta volumen y buen equilibrio. Tanino bien domado con final largo y fresco.

